

OPTIMALISASI HASIL AFKIR PERKEBUNAN JAMBU KRISTAL MENJADI MANISAN BASAH DI DUSUN NGINGAS

Miracle Drew Hansel Hartanto, Nanda Oktavia, Amalia Rosida Fajriyah, Nurida Tri
Novita, Maulia Widi, Anugerah Dany Priyanto

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”
Jawa Timur, Surabaya

*e-mail : miraclhartanto5@gmail.com

Abstract

Candied food is one of the foods favored by the community so that many fruits are often processed into sweets. Making sweets is usually by using fresh fruits. Ngingas Hamlet is an area whose livelihood is cultivated. There are gardens that are planted with crystal guava fruit, which every time there are harvested cashew nuts. These problems have become challenges as well as opportunities for training related to the use of cashew fruit in Ngingas Hamlet, Prambon District, Sidoarjo. The purpose of this activity is to improve the ability of PKK mothers so that the rejected crop yields can be utilized and have selling value. The implementation was carried out with several activities, namely location surveys, training, and monitoring. The implementation method used is the procurement of materials, sweets, and monitoring and evaluation. The results of the implementation achieved are the increasing ability of PKK Ngingas hamlets to process crystal rejects into candied products. The creation of new innovative products for refined crystal guava candies is worth selling.

Keywords: Ngingas, Wet Candied, Fruit Afkir, Crystal Guava

Abstrak

Manisan merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat sehingga banyak buah buahan yang sering diolah menjadi manisan. Pembuatan manisan biasanya dengan menggunakan buah-buahan yang segar. Dusun Ngingas merupakan daerah yang mata pencahariannya dengan cara bercocok tanam. Terdapat kebun yang ditanami buah jambu kristal yang setiap kali panen terdapat jambu afkir. Permasalahan tersebut menjadi tantangan sekaligus peluang dilakukannya pelatihan terkait pemanfaatan buah jambu afkir di Dusun Ngingas, Kecamatan Prambon, Sidoarjo. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kemampuan para ibu PKK sehingga dari hasil panen yang afkir dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai jual. Pelaksanaan dilakukan dengan beberapa kegiatan yaitu survey lokasi, pelatihan, dan monitoring. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pengadaan alat bahan, pembuatan manisan, serta monitoring dan evaluasi. Hasil pelaksanaan yang dicapai adalah Meningkatnya kemampuan para ibu PKK dusun Ngingas untuk mengolah buah jambu kristal afkir menjadi produk manisan, Terciptanya produk inovasi baru manisan jambu kristal afkir yang layak dijual.

Kata kunci: Ngingas, Manisan Basah, Buah Afkir, Jambu Kristal

1. PENDAHULUAN

Dusun Ngingas merupakan dusun yang terletak di Kabupaten Sidoarjo tepatnya di Desa Simpang Kecamatan Prambon. Daerah tersebut termasuk dalam desa dengan lahan pertanian yang cukup luas. Lahan pertanian menjadi salah satu lapangan pekerjaan utama yang ada di Dusun Ngingas. Masyarakat di dusun tersebut bekerja sebagai petani yang pada umumnya dikerjakan oleh bapak-bapak pada saat budidaya, sedangkan ibu-ibu akan bekerja pada saat musim panen.

Mayoritas lahan desa simpang ditanami beberapa komoditas pangan seperti tebu, padi, dan jagung. Adapun lahan yang dimanfaatkan sebagai perkebunan hasil hortikultura seperti pohon jambu kristal, pepaya california, dan belimbing madu. Akan tetapi, terdapat permasalahan yaitu beberapa hasil panen dari kebun tersebut terdapat hasil samping berupa buah yang afkir, khususnya buah jambu kristal.

Afkir merupakan kualitas buah yang kurang baik seperti adanya goresan pada buah, ukurannya yang tidak sesuai dengan standar, serta terdapat bagian buah yang lembek. Jambu kristal adalah salah satu varietas jambu biji yang saat ini mempunyai prospek cerah untuk dikembangkan di Indonesia. Jambu kristal

memiliki buah yang berukuran besar, daging buah yang bersih dan biji yang sangat minim (<3% dari total masa buah), dan kandungan vitamin C yang tinggi (Astrini, 2010). Salah satu kelebihan jambu kristal memiliki sedikit biji, hanya sekitar 5 biji per buah. Itu karena jambu kristal memiliki kromosom triploid (3n). Buah-buahan yang berbiji umumnya berkromosom normal – diploid (2n) (Trubus, 2014).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan buah afkir tersebut, yaitu dengan mengolahnya menjadi produk pangan olahan yang lain. Pengolahan yang sederhana yang disesuaikan dengan karakteristik jambu kristal yaitu dengan membuatnya menjadi manisan jambu kristal. Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati diberbagai kesempatan. Manisan merupakan salah satu metode pengawetan produk buah-buahan dengan menggunakan gula. Manisan adalah buah-buahan yang direndam dalam air gula selama beberapa waktu. Membuat buah-buahan menjadi manisan adalah salah satu untuk mengawetkan bahan makanan. Perendaman seperti ini, mengakibatkan kadar gula dalam buah menjadi

meningkat dan kadar airnya berkurang. Keadaan ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak, hasilnya buah menjadi lebih tahan lama (Muaris, 2003).

Melihat kondisi dan potensi dari daerah Dusun Ngingas, maka pengolahan jambu menjadi manisan merupakan salah satu upaya diversifikasi produk yang nantinya diharapkan dapat menjadi sumber penghasilan selain didapatkan dari budidaya jambu kristal. Oleh karena itu, perlu adanya program pengabdian kepada masyarakat tersebut agar nantinya dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK.

Mengingat pekerjaan ibu-ibu PKK yang merupakan istri dari para petani hanya bekerja membantu suami di saat panen raya. Selain itu, juga dapat meningkatkan potensi ekonomi dari jambu kristal afkir yang semula tidak memiliki nilai jual. Harapannya dengan adanya program ini, mampu memberdayakan ibu-ibu PKK yang nantinya dapat menciptakan produk baru yakni manisan jambu kristal yang dapat menjadi buah tangan khas Dusun Ngingas. Suatu langkah yang strategis dengan memanfaatkan daerah dengan potensi ekonomi agrowisata dikarenakan memiliki peluang usaha dan potensi penyerapan pasar yang cukup baik.

2. METODE

Pelatihan pembuatan manisan jambu kristal yang dilakukan kepada kelompok PKK Dusun Ngingas diawali dengan tahap koordinasi terhadap ketua PKK Dusun Ngingas. Tim UPN “Veteran” Jatim melakukan pengadaan bahan baku dan mengirim peralatan ke lokasi.

Pelaksanaan pelatihan ini tidak hanya dalam pembuatan manisan saja, namun juga cara untuk mengemas dan memberi label pada produk tersebut. Pelatihan ini dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan di lokasi kemudian pembuatan manisan dan diakhiri dengan pegemasan manisan yang dicoba oleh ibu-ibu PKK di dusun Ngingas.

Monitoring dan evaluasi dilakukan satu bulan setelah pelatihan. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui perkembangan dari adanya pelatihan pemanfaatan buah afkir menjadi manisan. Monitoring dilakukan dengan memantau masyarakat di Dusun Ngingas serta dilakukan survei secara kuisisioner.

3. HASIL DAN DISKUSI

Salah satu hasil samping dari suatu perkebunan yaitu buah afkir yang belum termanfaatkan dengan baik dapat menjadi suatu potensi untuk meningkatkan kesejahteraan di dusun tersebut. Bahan yang digunakan yakni buah jambu kristal afkir yang kerap kali dibuang. Buah

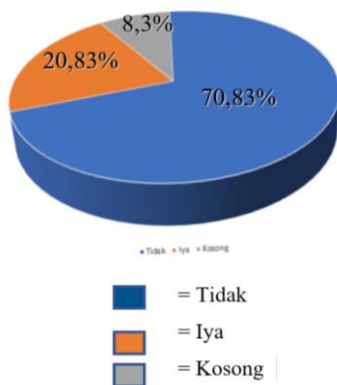
jambu tersebut dapat dimanfaatkan dengan cara membuang bagian afkirnya kemudian diolah menjadi manisan basah. Pembuatan manisan ini tidak memerlukan keahlian khusus sehingga mudah untuk membuatnya.

Pembuatan manisan yang telah diajarkan kepada ibu-ibu PKK dusun

Ngingas, pada pengolahannya proses pertama yang dilakukan adalah perendaman yang menggunakan campuran air dengan kapur sirih. Kapur sirih ini berfungsi untuk meningkatkan tekstur kekerasan pada buah.



Gambar 1. Perkenalan Awal Tim Pengabdian Masyarakat dengan Perangkat Desa dan Ibu Ketua PKK



Gambar 4. Hasil Kuisisioner Pemanfaatan Buah Afkir

Menurut Suprapti (2005) Kapur sirih memiliki kemampuan sebagai firming agent yang menguatkan/mengeraskan

jaringan sehingga bahan tidak hancur bila direbus (dimasak).

Setelah proses tersebut biasanya buah mengalami kecoklatan, sehingga dapat menurunkan daya tarik. Hal tersebut dapat diatasi dengan penambahan asam sitrat. Menurut Suprapti (2005) Fungsi sampingan asam sitrat, yaitu sebagai antioksidan yang mencegah terjadinya reaksi browning (pencoklatan produk) akibat proses pemanasan. Upaya untuk mengawetkan produk manisan tersebut, dapat dilakukan dengan penambahan

natrium benzoat. Menurut Soetanto (2006) asam benzoat serta garamnya: untuk bahan pengawet, menghambat pertumbuhan bakteri.



Gambar 5. Hasil Kuisisioner Monitoring Selama pelatihan masyarakat dapat

mengikuti serangkaian prosesnya dengan baik dan sangat antusias. Hal tersebut dikarenakan mereka ingin terlibat langsung dalam menjalankan proses pembuatan dari pengupasan buah hingga proses pengemasan. Hal tersebut dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3. Pelatihan produk tidak hanya dilakukan satu arah, akan tetapi para peserta juga dipersilahkan untuk ikut mencoba sendiri cara untuk membuat manisan dan mengoperasikan cup sealer serta mengemas manisan tersebut.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Manisan Jambu Kristal Afkir

Metode yang dilakukan tim memberikan contoh terlebih dahulu, kemudian diikuti oleh para peserta, sehingga pelatihan dapat dimengerti dan diterima oleh masyarakat. Selain itu, dilakukan evaluasi di hari lain untuk mengetahui ketercapaian pelatihan yang telah diberikan.

Selain memberikan wawasan mengenai cara pemanfaatan buah afkir tersebut. Tim juga memberikan informasi seputar bahan-bahan yang digunakan, sehingga masyarakat dapat menggunakan tiap-tiap bahan sesuai takaran dan dengan bijak. Begitu pula dengan pengemasan produk.

Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa sesungguhnya masyarakat Dusun Ngingas sebagian besar belum pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan sebelumnya, namun pelatihan diluar pengolahan manisan jambu kristal. Sebanyak 17 peserta penyuluhan dan pelatihan menjawab tidak pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan. Hal tersebut dapat dilihat pada Gambar 4.

Hasil kuisisioner diatas menunjukkan bahwa peserta pelatihan yang belum pernah mengikuti pelatihan 70,83% dan sejumlah 20,83% pernah mengikuti pelatihan. Data kuisisioner juga

menunjukkan hasil monitoring setelah diadakan pelatihan tersebut.

Gambar 5 menunjukkan bahwa beberapa ibu-ibu PKK mulai mencoba membuat manisan jambu kristal afkir tersebut dan menjualnya ke pengunjung-pengunjung di sana. Walaupun, belum semua ibu PKK di sana mencoba membuat dan menjualnya. Dari hasil monitoring dan penyebaran kuisisioner yang telah dilakukan, didapatkan data bahwa terdapat 3 orang ibu PKK yang tergabung dalam 1 kelompok kecil telah membuat dan menjual manisan jambu kristal afkir buatan mereka sendiri.



Gambar 3. Pelatihan Pengemasan

4. KESIMPULAN

Setelah dilakukan serangkaian program secara keseluruhan, didapatkan kesimpulan bahwa dengan adanya program pengabdian masyarakat ini para ibu PKK di Dusun Ngingas, Desa

Simpang, Kecamatan Prambon, Kabupaten Sidoarjo dapat memanfaatkan buah jambu kristal afkir menjadi produk manisan. Harapannya, hal tersebut nantinya dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah jambu kristal afkir

tersebut. Selain itu, dapat meningkatkan keterampilan dari para ibu PKK sehingga menjadi peluang usaha baru yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian warga setempat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini didukung penuh oleh Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia (KEMEN-RISTEKDIKTI) pada Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian kepada Masyarakat (PKM-M).

DAFTAR PUSTAKA

- Astrini, Carmelita, Endah Djuwendah, Tuti Karyani, dkk. (2010). *Analisis Kelayakan Finansial Jambu Biji (Psidium guajava L.) Varietas Kristal*. Vol. 17, No. 1. Universitas Padjajaran Bandung.
- Muaris, Hindah. (2003). *Manisan Buah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soetanto, N. Edy. (2006). *Manisan buah-buahan: pala, nangka, jambu mete, terung*, Volume 4. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, Ir. M. Lies. (2005). *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Trubus. (2014). *Jambu Kristal*. Jakarta: PT. Trubus Swadaya.